

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Саконская средняя школа»

Принята педагогическим советом
Протокол №9 от 30.08.2017 г.

Утверждаю
Директор МБОУ «Саконской СШ»
 О.А. Пospelеннова
Приказ №291 от 31.08.2017



Дополнительная общеобразовательная
(общеразвивающая) программа
«Хозяюшка»

срок реализации – 1 год, возраст детей с 14 лет

Составитель:
Зусва Елена Сергеевна,
старший вожатый

с. Саконь, 2017 г.

Оглавление

Пояснительная записка.....	3
Учебно-тематический план.....	7
Содержание программы	7
Методическое обеспечение дополнительной общеобразовательной программы.....	10
Список литературы.....	14

Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа «Хозяюшка» предусматривает создание специальных условий обучения и воспитания, позволяющих учитывать особые образовательные потребности детей посредством индивидуализации и дифференциации образовательного процесса.

Программа разработана с учётом требований:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утверждён Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 29 августа 2013 г. № 1008)
3. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 июля 2014 г. № 41 г. Москвы «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»»
4. Письмо Минобрнауки России от 11.12.2006 г. № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей»
5. Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. № 1726-р)

Направленность дополнительной общеобразовательной программы «Хозяюшка» **социально-педагогическая**. Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения по дополнительной общеобразовательной «Хозяюшка».

Дополнительная общеобразовательная(общеразвивающая)программа «Хозяюшка» охватывает широкий возрастной диапазон и многофункциональна по своему назначению.

В системе воспитания детей, важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание подрастающего поколения.

Кулинария – искусство приготовления пищи. «В здоровом теле – здоровый дух!» - говорили древние, здоровье и настроение, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни. На занятиях по кулинарии учащиеся учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты.

В данной программе кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

Отличительной особенностью настоящей программы является то, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Данная программа охватывает помимо преподавания практических навыков, развитие познавательной сферы через преподавание основ кулинарии. Обучение по программе представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой. В основу программы положен концентрический принцип - одни и те же темы рассматриваются каждый год с усложнением по видам деятельности и способам выполнения (в зависимости от имеющихся у воспитанников навыков, умений и потенциальных возможностей). Тематическое планирование, разработанное с учётом интересов и возможностей детей, допускает варьирование и замену отдельных тем, количества часов по темам.

Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки.

Пища – является одним из основных элементов, необходимых для нормальной жизнедеятельности человека. От того как человек питается, зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность.

Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на занятиях знания помогут детям не только накормить в будущем свою семью, гостей, но и сделать, быть может, первый шаг в выбранной специальности. Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения по программе «Хозяюшка».

Работа над модернизацией и совершенствованием программы продолжается и в настоящее время.

Актуальность программы «Хозяюшка» в том, что обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

Программа занятий рассчитана на 1 год 36 учебных часов. Занятия проходят 1 раз в неделю по 1 часу. Возраст детей с 14 лет, принимают девочек и мальчиков.

Форма занятий– групповая, индивидуальная. Занятия завершаются итоговым мероприятием, на котором учащиеся демонстрируют умение готовить, сервировать стол и правильно вести себя за столом.

Указанный в учебной программе объем учебного времени на изучение данных разделов можно распределять по учебным четвертям или концентрировать в одной из них. При организации обучения по основным разделам учебной программы необходимо учитывать как медицинские рекомендации, так и индивидуальные учебно-трудовые возможности учащихся.

Для реализации поставленных задач применяются **следующие методы**:

- метод беседы;

- методы творческого самовыражения в практических работах;
- игровые мероприятия;
- рефлексия.

Режим занятий

Занятия проходятся 1 раз в неделю по 1 академическому часу.

Ожидаемые результаты реализации программы

Личностные: проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.

Метапредметные:

- **познавательные:** развитие творческой инициативы учащихся; развитие технологического мышления и интереса учащихся к труду;

- **коммуникативные:** овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах;

- **регулятивные:** умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определение наиболее эффективных способов достижения результата; овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установление аналогий и причинно-следственных связей, построение рассуждений, отнесение к известным понятиям.

В зависимости от целей и задач занятия, преподаватель может применять такие приемы, как свободная беседа, игровое моделирование. Значительное количество времени уделяется практическим работам, так как именно этот способ самовыражения для детей более естественен и ожидаем. Каждое занятие заканчивается рефлексией – и самооценкой:

- что мы сегодня узнали?
- что для вас было новым и интересным?
- что понравилось на занятии?

Таким образом, проведение подобных занятий неизменно ведет к расширению знаний и способностей детей, углублению социальной коммуникабельности учащихся в разных видах учебной деятельности, взаимодействие со сверстниками. Они учатся межличностным отношениям, разным формам общения и способам выражения своих чувств.

II. Цели и задачи программы

Цель: Формирование знаний и умений учащихся, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации здорового образа жизни.

Задачи:

Обучающие:

- Обучить технологии приготовления различных блюд.
- Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- Обогащать словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии.
- Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.
- Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.
- Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ

Развивающие:

- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей.
- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.
- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- Воспитывать трудолюбие, аккуратность.
- Привить навыки работы в группе; формировать культуру общения.
- Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.
- Формировать позитивную установку на семейную жизнь.

Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука и косынки для девочек; фартука и колпака для мальчиков, а также сменной обуви. Руководитель объединения должен строго следить за соблюдением учащимися правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Работа по программе связана с пользованием нагревательными приборами (электрической плитой), режущими инструментами (ножами, мясорубками и др.), с варкой, жарением и выпечкой продуктов. Это обязывает педагога особое внимание обращать на правила безопасности труда. На первом же занятии, знакомя ребят с помещением, его оборудованием, руководитель обучает их правилам обращения с нагревательными приборами и режущими инструментами. На последующих занятиях педагог напоминает правила, необходимые в данный момент. Плакаты с правилами гигиены и охраны труда рекомендуется вывесить на видном месте в учебной кухне.

Наиболее характерна комбинированная структура занятий: организационный момент, повторение пройденного материала, изложение новой темы, вводный инструктаж, подготовка к практической работе, практическая работа и текущий инструктаж, уборка рабочих мест, сервировка стола, дегустация. Заключительный инструктаж, мытье посуды и уборка помещения.

Учебно-тематический план

№	ТЕМА ЗАНЯТИЙ	Часы		
		всего	теория	практика
1	Вводное занятие. Техника безопасности на занятиях по кулинарии.	2	0,5	1,5
2	Кухня. Оборудование кухни.	3	1	2
3	Салаты	6	1	5
4	Бутерброды и горячие напитки	5	1	4
5	Изделия из теста.	5	1	4
6	Блюда из яиц	2	0,5	1,5
7	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	4	1	3
8	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	0,5	1,5
9	Блины	2	0,5	1,5
10	Сладкие блюда и напитки.	2	1	1
11	Основы консервирования	3	1	2
	Итого	36 ч	9	27 ч

Содержание программы

Вводное занятие. Техника безопасности на занятиях по кулинарии (2 ч)

Теория 0,5 часа

Основные теоретические сведения- Значение питания в жизни человека. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода). Режим питания. Меню. Гигиена приготовления пищи. Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь). Хранение и обработка продуктов. Аптечка.

Практика 1,5 часа

Практические работы. Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи. Техника безопасности на занятиях по кулинарии. Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

Практическая работа.

Выполнение правил техники безопасности во время приготовления пищи.

Сервировка стола. Правила поведения за столом. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола. Правила поведения за столом. Практические работы: сервировка стола и выполнение правил поведения за столом

Кухня. Оборудование кухни. (3 ч)

Теория 1 час

Основные теоретические сведения- Кухня. Оборудование кухни. Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье посуды.

Практика 2 часа

Практические занятия. Мытье посуды, уход за инвентарем и помещением.

Салаты (6)

Теория 1 час

Основные теоретические сведения- Виды овощей, содержание в них минеральных веществ белков, жиров, углеводов, витаминов. Влияние экологии на качество овощей. Виды салатов.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе.

Практика 5 часов

Практические работы. – Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности. Выполнение эскизов, оформление салатов для различной формы салатниц; круглой, овальной, квадратной. Сервировка и подача к столу.

Варианты объектов труда - Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и варёных овощей. Овощные гарниры.

Бутерброды и горячие напитки (5)

Теория 1 час

Основные теоретические сведения- Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практика 4 часа

Практические работы- Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и различных досок. Сервировка и подача к столу

Варианты объектов труда Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Изделия из теста. (5 ч)

Теория 1 час

Основные теоретические сведения– Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практика 4 часа

Практические работы- Выполнения эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформления из теста. Сервировка и подача к столу.

Варианты объектов труда- Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные

Блюда из яиц (2 часа)

Теория 1 час

Основные теоретические сведения- Строение яйца. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц.

Практика 1 час

Практические работы- Первичная обработка яиц, приготовления блюда из яиц. Выполнения эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц. Сервировка и подача к столу.

Варианты объектов труда- Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (4)

Теория 1 час

Основные теоретические сведения- Виды круп и макаронных изделий. Правило варки. Крупных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранения в них витаминов группы «Б». Причины увеличения веса и объема при варке.

Практика 1 час

Практические работы- Подготовка к варки круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Сервировка и подача к столу.

Варианты объектов труда- Каша, гарниры из риса и макаронных изделий.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 часа)

Теория 0,5 часа

Основные теоретические сведения- Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов.

Практика 1,5 часа

Практические работы- Первичная обработка крупы. Приготовление молочного супа и молочной каши. Приготовление простокваши, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов. Сервировка и подача к столу.

Варианты объектов труда- Молочный суп, молочная каша, сырники, запеканка из творога.

Сладкие блюда и напитки (2 часа)

Теория 1 час

Основные теоретические сведения- Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль напитков в праздничном обеде. Виды крахмала и его свойства. Технология приготовления киселей различной консистенции (жидкий, средний, густой).

Практика 1 час.

Практические работы- Приготовление желе, пудингов, суфле. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Приготовление киселя. Сервировка и подача к столу.

Варианты объектов труда- компот из сухофруктов, кисель клюквенный, пудинг.

Основы домашнего консервирования (3 часа)

Теория 1 час

Основные теоретические сведения - Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Способы хранения запасов из свежих овощей и фруктов. Способы консервирования овощей: соление, маринование, квашение. Первичная обработка продуктов. Подготовка тары к консервированию. Приготовление рассола, пряности и приправы, применение при консервировании. Способы консервирования фруктов (варенье, компоты). Характерные свойства готового варенья. Приемы варки варенья. Подготовка сырья и тары. Дефекты варенья и их исправления.

Практика 2 часа

Практическая работа:

- 1) засолка огурцов, помидор, капусты
- 2) приготовление варенья из яблок, сливы

Методическое обеспечение

дополнительной общеобразовательной программы

В основе организации работы по программе дополнительного образования лежат субъект субъектные взаимоотношения руководителя и детей, где они равноправные партнеры, что обеспечивает комфортный психологический климат, способствующий созданию благоприятных условий для раскрытия и развития способностей каждого ребенка с ориентацией на общечеловеческие ценности.

Основным условием образовательного процесса является систематизация нравственного отношения к труду, к теоретической и практической созидательной деятельности.

Занятия по программе «Хозяюшка», проводятся в классе, при оборудовании которого предусмотрено все необходимое для занятий, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям.

С необходимым инвентарем: разделочные доски размером 20+25 см в комплектах (комплект состоит из трех досок с обязательной маркировкой с двух сторон – для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т.д.), кухонные ножи: маленькие и средние, ложки из нержавеющей стали и деревянные, разливные ложки, дуршлаг, скалка, чайник, подносы, подставки под горячую посуду, миски трех-четырёх размеров емкостью от 0,5 до 2 л, кастрюли трех размеров емкостью от 1 до 3 л, сковороды (диаметром 25-30 см), разделочная доска для теста.

Электрооборудование: электроплита, духовой шкаф, столовая и чайная посуда, в том числе столовый и чайные сервизы .

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: передника и косынки для девочек, передника и колпака для мальчиков, а так же сменной обуви.

№	Раздел	Форма занятия	Приёмы и методы организаци и образовательного процесса	Методический и дидактический материал	Техническое обеспечение	Формы подведения итогов

1	Вводное занятие. Техника безопасности на занятиях по кулинарии	Беседа	Соблюдение правил ТБ, сервировка стола	Плакаты, стенды, схемы, инструкции по ТБ	Компьютер, электрическая плитка, духовой шкаф, навесные шкафы и разделочный стол.	Тестирование
2	Кухня. Оборудование кухни.	Беседа, рассказ,	Мытье посуды, генеральная уборка кабинета.	Плакаты, презентации, видеоролики	Компьютер, мультимедийный проектор	Анкетирование, эссе, выставка рисунков
3	Салаты	Рассказ, практическое занятие	Приготовление блюд, наблюдение Сервировка стола	наглядный материал: плакаты, рисунки, муляжи и натуральные образцы продуктов.	Компьютер, мультимедийный проектор, фотоаппарат, принтер	Фото-выставка
4	Бутерброды напитки	Беседа, рассказ, просмотр презентаций устный журнал	Приготовление блюд, наблюдение Сервировка стола	Презентации, видеоролики	Компьютер, мультимедийный проектор	Тестирование
5	Изделия из теста.	Беседа, рассказ, просмотр презентаций устный журнал	Приготовление блюд, наблюдение Сервировка стола	Презентация, инструкции по ТБ	Компьютер, мультимедийный проектор	Педагогическое наблюдение, активность учащихся при приготовлении блюд.
6	Блюда из яиц	Беседа,	Приготовление	Таблицы,	Компьютер,	Педагогическое

		рассказ, просмотр презентаций устный журнал	ние блюд, наблюдение	инструкц ии по ТБ	мультимедийный проектор	ское наблюдение , активность учащихся при приготовле нии блюд.
7	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Беседа, рассказ, экскурсии, просмотр видеофрагментов,	Приготовление блюд, наблюдение инструкции по ТБ	инструкц ии по ТБ, таблицы, презентац ии	компьютер, мультимедийный проектор,	Педагогиче ское наблюдение , активность учащихся при пригото влении блюд.
8	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	Беседа, рассказ, просмотр презентаций устный журнал	Приготовление блюд, наблюдение	инструкц ии по ТБ	Компьютер, мультимедийный проектор	Педагогиче ское наблюдение , активность учащихся при пригото влении блюд.
9	Блины	Беседа, рассказ, просмотр презентаций устный журнал	Приготовление блюд, наблюдение		Компьютер, мультимедийный проектор	Педагогиче ское наблюдение , активность учащихся при пригото влении блюд.
10	Сладкие блюда и напитки.	Беседа, рассказ, просмотр презентаций , игра, устный	Приготовление блюд, наблюдение	Видеоролики, презентац ии,	Компьютер фотоаппарат, мультимедийный проектор	Анкетирова ние, педагогичес кое наблюдение , активность учащихся

		журнал				при приготовле нии блюд.
1 1	Основы консервиро вания	Беседа, рассказ	Наблюдени е, приговлени е блюд	Видеорол ики, презентац ии,	Видеоролик и, презентац и,	педагогичес кое наблюдение , активность учащихся при консервиро вании.

В результате изучения этого раздела учащиеся должны:

знать:

- правила поведения, правила санитарии и гигиены, общие правила организации рабочего места и безопасности на занятиях по обработке пищевых продуктов;
- оборудование кухни; кухонную, столовую и чайную посуду, инструменты и приспособления для приготовления пищи; правила ухода за кухонной, столовой и чайной посудой;
- значение питания; основные группы продуктов питания; общие требования к качеству продуктов питания и их хранению;
- пищевую ценность хлеба, яиц, круп и макаронных изделий, молока и молочных продуктов, рыбы и мяса;
- виды бутербродов, горячие напитки, блюда из яиц, из круп и макаронных изделий, из молока и молочных продуктов,
- виды теста, технологию приготовления;
- приготовление рыбных и мясных блюд;
- правила организации рабочего места, санитарно-гигиенические правила и правила безопасности при чистке и мытье кухонной посуды и приспособлений, мытье столовой посуды и приборов, чайной посуды.

уметь:

- соблюдать правила санитарии и гигиены при первичной обработке продуктов;
- применять безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель;
- производить первичную обработку всех видов овощей;
- выполнять нарезку овощей

- проводить тепловую обработку продуктов различными видами;
- сервировать стол, складывать салфетки;
- простыми формами и в виде украшений;
- составлять план-меню;
- правильно вести себя за столом, встречать гостей;
- разделывать сельдь;
- готовить холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые блюда, сладкие блюда и напитки.
- правильно вести себя за столом, встречать гостей;
- готовить холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые блюда, сладкие блюда и напитки.

1. Список литературы

Нормативные документы:

1. Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. № 1726-р)
2. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утверждён Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 29 августа 2013 г. № 1008)
3. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 июля 2014 г. № 41 г. Москвы «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»»
4. Письмо Минобрнауки России от 11.12.2006 г. № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей»
5. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

2. Список литературы для педагога

1. Егорова А.С. Этикет за столом. Москва: ОЛМА Медиа Групп, 2010 г, 64 с.
2. Журнал Лучшие рецепты салатов. Автор-составитель Крестьянова Н.Е. М.: АСТ, 2013 г, 64 с (Быстро, вкусно, просто)
3. Журнал Самые вкусные торты. Автор-составитель Крестьянова Н.Е. М.: АСТ, 2013 г, 64 с (Быстро, вкусно, просто)
4. Интернет источники:
 - <http://lady-day.ru/byistryiy-tort-na-skovorode>
 - <http://naedimsya.info/kulinar>

- <http://obedai.su/uslugi/kulin>
- <http://ya-masterica.ru/page206>
- <https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/vospitatelnaya-rabota>

3. Список литературы для учащихся

1. Витковская С. «Учитесь готовить» - Москва: Экономика, 1986 - с.288
2. Учебники по технологии для учащихся. М: Вентана-Граф
3. Интернет источники
4. <http://nashol.com/vipechka>
5. <http://nashol.com/kulinariya>
6. <http://nashol.com/salati>

Проектная, проектно-сметная документация

№ 15 (инвентарный лист)

Индекс проекта

(О.А. Проектирование)
Сметная

